

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)
№ 0

Наименование кулинарного изделия (блюда): Колбаса вар паровая

Номер рецептуры: 99

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Колбаса паровая	50	50	50	50
<i>Молоко сгущ.</i>	5	50	0,5	0,5
Выход:				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	
Жиры (г)	
Углеводы (г)	
Энергетическая ценность (ккал)	

Ca (мг)	
Mg (мг)	
Fe (мг)	
C (мг)	

Технология приготовления

Очищенную колбасу, нарезанную по 1-й кусочек отфаришем при подаче помид. соусом. ед. посудой
реализация 5 мес 2 х час



Севинская Игорь Александрович